

stäubte Tafel, und preßt sie auf der in's Mehl getauchten daumenbreit, legt sie sonach über ein mit Mehl bestäubtes Blech, und legt sie endlich in das kochend heiß gewordene Wasser, jedoch so, daß sie nicht zusammen kleben können. Man bewegt zugleich das Wasser an der Oberfläche, um das endliche Aufsteigen derselben zu erleichtern; sobald dieses geschieht, so werden sie aus dem heißen Wasser in eine gleiche Menge kaltes gethan, und vier bis fünf Stunden weichen gelassen. Nach Verlauf dessen werden sie endlich über ein Blech daumenbreit aus einander gereiht, und in ziemlich heißem Ofen gebacken; der Ofen soll nicht oft aufgemacht werden, um die Wirkung der Hitze nicht zu unterbrechen. Das Gebäck muß außerordentlich leicht und im Verhältniß auf dessen erstes Volumen sehr groß erscheinen.

Drei und dreißigster Abschnitt.

Vom Zuckerteig.

Die größte Mannigfaltigkeit herrscht unstreitig in jenem Backwerke, wo der Zucker die erste oder wesentlichste Ingredienz ist; und dies läßt sich leicht dadurch erklären, weil die Zuckersüße die meiste Modifikation erleiden kann, ohne von ihrer Lieblichkeit zu verlieren, da im Gegentheil selbst da, wo sie durch den Beitritt von Mehl, Butter und dergleichen vermindert wird, ihre Lieblichkeit oft noch erhöht erscheint, wie man es bei den Linzer Torten und dergl. erfahren kann. Das Zucker-Backwerk hat übrigens das Vorrecht, allgemein zu gefallen.

Biscoten-Torte. (Un Biscuit de Savoie.)

Dieses ausgezeichnete Stück der Bäckerei fordert viel Aufmerksamkeit und strenge Genauigkeit in der Behandlung, feinen, weißen, trockenen Zucker, das feinste, trockene und gestiebte Mehl, sehr frische Eier, dann einen guten Backofen, der die Hitze gleich und lang hält, um gehörig zu wirken und der Torte eine spiegelglatte Kruste von heller gelbrother Farbe zu geben.

Ist der Model nach modernem Ziele gearbeitet, und die Torte in jeder Hinsicht gelungen, so entsteht ein Kunstbäckwerk, das, einer jeden Verzierung entbehrend, selbst als Zierde da steht und den Gaumen und das Auge höchlich befriediget.

Zu einer kleinen Torte, die als Zwischenspeise erscheint, wird ein halb Pfund weißer, trockener Zucker sehr fein gestoßen, durch ein feines Sieb geseibt, und in einen irdenen Weidling gethan. In diesen Zucker werden nach und nach acht Eierdotter verrührt, und die Eierklar in einen andern Weidling gethan; nach einem halbstündigen Rühren, wenn der Zucker mit den Dottern einen feinglänzenden, etwas flüssigen Teig gibt, werden die Eierklar, die unterdessen auf dem Eise oder sonst einem kalten Orte gestanden haben, mit einer dünnstäbigen und trocknen Buchsbaum-Ruthe zu festem Schnee geschlagen, und mittelst eines leichten Umwenden und Ueberrührens mit dem Kochlöffel in den Teig amalgamirt; sodann kommen zehn Loth Mehl hinzu, und es wird ebenfalls leicht, behutsam und genau in das Ganze verrührt, so daß es einen dickflüssigen, äußerst feinblasigen, glänzenden Teig bildet. Der Model wird während des Rührens mit zerlassnem Schmalz leicht bestrichen, und nach dem Bestreichen über einen Plattfond umgestürzt, damit das zu viele Fett abfließe; sobald dieß geschehen ist, so wird derselbe mit sehr fein geseibtem Zucker stark bestäubt, und wieder umgestürzt, damit das, was zu viel ist, wieder herabfalle. Nach einigen Minuten wird das Stäuben mit dem Zucker wiederholt, und nun wird die Masse langsam hineingegossen, über einen Plattfond, der einen halben Finger hoch mit Asche überstreut ist, gestellt und in einen abgekühlten Ofen, von 40 Gr. Reaumur (S. Einleitung), aus dem die Kugelbupse schon gebacken sein könnten, gethan, und ungefähr eine Stunde lang gebacken. Das Garbacken wird dadurch sondirt, daß man mit den Fingern die Oberfläche der Torte berührt; ist diese trocken und fest, so wird dieselbe herausgenommen, im Gegentheil, wenn die Oberfläche sich noch weich fühlt, so wird die Torte noch eine Weile darin gelassen; dann wird sie über ein Sieb behutsam gestürzt, und einige Zeit in n Wärmkästen stehen gelassen und hernach

erst kalt gestellt, jedoch an einen sehr trockenen Ort, damit die schöne Kruste nicht feucht und weich werde.

Als großes Stück der Bäckerei behauptet eine Biscoten-Lorte nach der kalten Pastete den ersten Rang; es muß dann darauf gesehen werden, daß ihre Größe dem Platze entspricht, den sie occupirt. Man bereitet die ansehnlichsten zu diesem Zwecke aus vier Pfund Zucker, zu vierzehn Eiern, und achtzehn Loth des feinsten Auszugmehls auf ein Pfund gerechnet.

Die Biscoten-Lorten erscheinen oft mit verschiedenen Gerüchen, wozu dann der Geruchzucker verwendet wird (S. Abschnitt vom Geruchzucker); man nimmt so viel von demselben, als man die Lorte im Geruch halten will.

So bereitet man auch die Biscoten-Teige mit Kartoffelmehl; weil dieses aber viel mehr als jedes andere Mehl ausgibt, so werden nur vierzehn Loth auf ein Pfund Zucker gewogen. (S. Kupfertafel 4, Figur 1.)

Biscoten-Lorte mit Mandeln, oder Mandel-Lorte. (Biscuit de Savoie aux Amandes.)

Zu einer Lorte von einem Pfund Zucker werden zwei Loth bittere und vierzehn Loth süße Mandeln so lange in heißem Wasser gelassen, bis sie sich leicht schälen (S. Abschn. von Mandeln); nach dem Abschälen werden sie in reinem Wasser abgespült, abgetrocknet und sehr fein gestoßen, wobei man sie mit etwas wenigem Eierklar anfeuchtet, um zu verhüten, daß sie nicht öhlig werden; sie werden sonach mit dem Zucker und acht Eierdottern fein abgerührt, damit die Mandeln nicht bröcklich bleiben; dann werden die übrigen Eierdotter hineingeschlagen, und die Operation der vorhergehenden gleich fortgesetzt.

Da die Mandeln die Masse des Biscuits vermehren, so müssen nach der Ausmaß der vorhergehenden Biscoten-Lorte, vier Eier mehr und zwei Loth Mehl weniger genommen werden.

Man bereitet diese Lorten auch mit dem Beisatz von vier Loth bitteren Mandeln allein, dann wird die Masse aber nur mit

einem einzigen Ei verstärkt. Die übrige Behandlung bleibt jener der Biscoten gleich. (S. Kupfertafel 4, Figur 2.)

Brot-Lorte, oder Biscoten-Lorte mit Brot.

Es gibt Zusammensetzungen, die das Gepräge des Sonderbaren tragen, und oft dadurch interessiren, so z. B. diese Lorte. Es ist eine wahre Biscoten-Lorte, deren Geschmack durch verschiedenes Gewürz modificirt, und deren schöne Miene durch das Brot und den Beisatz von Chocolate verändert wird; sie werden bis jetzt noch immer aus den Speisezetteln zu Honneur-Tafeln gestrichen.

Die Behandlung ist der Biscoten-Lorte ähnlich (S. die vorhergehende Biscoten-Lorte); statt Mehl wird altgebackenes und sehr fein geriebenes, schwarzes Brot genommen, das Gewicht bleibt sich gleich; zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln werden nach dem Abschälen sehr fein gestoßen, und gleich vom Anfange mit dem Zucker genau abgerührt; späterhin kommen acht Loth feingeriebene Chocolate, ein Stängchen feingestößene Vanille, sechs Gewürznelken, zwölf Kerne weißer Pfeffer, ungefähr so viel Neugewürz, und etwas geriebene Muskatnuß als Würze hinzu. Wenn das Brot drei bis vier Tage alt geworden ist, so können zwei Eier zu dem Ganzen mehr, und folglich auf ein Pfund Zucker 26 Eier genommen werden.

Kleien-Lorte.

Ist eine Spielart der vorhergehenden, die nun immer mehr und mehr aus dem Gange kömmt, und das von Rechts wegen; denn ihr charakteristisches Wesen ist nur ein unfeiner Beisatz von Mandelkleien. Es werden nämlich zu der Biscoten-Lorte zwölf Loth süße, und vier Loth bittere Mandeln sammt ihren Schalen fein gestoßen, nebst einer Würze von Zimmt beigefügt. (S. die Behandlung der vorhergehenden Mandel-Lorte.) Es bleibt unbegreiflich, wie eine Biscoten-Lorte habe so herabkommen können, daß man sich erlauben durfte, ihr den Beinamen Kleien par excellence, zu geben.

Biscoten-Mandeln. (Biscuits en Tourtière.)

Acht Loth fein gestoßener Zucker werden mit vier Eierdottern zehn Minuten in einer Porzellan-Schale abgerührt; die kalt gestandene Eierklar wird dann zu festem Schnee geschlagen und hinein verrührt. Sobald der Schnee nur einiger Maßen in den Teig vermengt ist, werden vier Loth getrocknetes und gesiebtes Auszugmehl hinein gethan und genau verrührt. Die kleinen Mandeln werden unterdessen mit zerlassnem Schmalz begossen und so gleich über einen Platfond gestürzt, damit das Fett abfließen kann, und diese nur sehr wenig fett bleiben; sie werden dann mit feinem Zucker auf zweimal bestäubt (S. die Biscoten-Sorte), mit dem Biscoten-Teig über die Hälfte angefüllt, und in den kühlen Backofen eingeschossen. Nach zwanzig Minuten dürften sie gar gebacken sein und eine schöne Farbe haben; sie werden sonach über ein Sieb gestürzt und kalt gestellt, nämlich über eine mit Servietten belegte Schüssel zierlich aufgereiht.

Bedeutend schöner wird diese Art Backwerk, wenn der Teig mit Kartoffelmehl bereitet wird; das Mehl muß aber sehr trocken und fein gesiebt sein; das Verhältniß wird sodann verändert; man nimmt nur drei Eierdotter auf acht Loth Zucker und nur drei Loth Kartoffelmehl.

So kann dieß Backwerk mit einem jeden Geruch bereitet werden (S. Abschn. vom Zucker mit Geruch), und in verschiedenen kleinen Modeln erscheinen. (S. Germwandel.)

Kleine Mandel-Biscoten. (Petits Biscuits aux Amandes.)

Diese kleinen Mandel-Biscoten werden den vorhergehenden gleich bereitet: statt vier Loth kommen nur drei Loth Auszugmehl, aber zwei Loth abgeschälte und sehr fein gestoßene bittere Mandeln hinzu.

Biscoten in Papierkapseln. (Biscuits en Caisses.)

Aus acht Loth feingestoßenem, gesiebtem und weißen Zucker, vier Eiern, und vier Loth getrockneten und gesiebten Auszugmehle wird ein den Biscoten-Mandeln gleich bereiteter Teig ge-

Seater, Kochkunst. II. Bd. Kunstbäckerei. 15

macht, und in Biscoten-Papierkapsel (ein jedes über die Hälfte) angefüllt, sodann mit feinem Zucker bestäubt, und an einen kühlen Ort gestellt, bis der Zucker zerflossen ist, welches eine Stunde lang dauern kann; dann werden sie in einen abgekühlten Ofen gethan und langsam gebacken, welches wieder zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten dauern kann. Sie müssen eine schöne Chamois-Farbe und eine spiegelglatte Oberfläche haben.

Man gibt diese Biscoten oft mit Grobzucker bestreut, der im Ofen kleine Bläschen wirft, besonders wenn nach dem Einschließen etwas Gluth in die Ofenmündung gethan wird; nach diesem erfolgten Effect wird die Gluth wieder weggenommen. Sie brauchen überhaupt sehr viel Sorge; die Hitze muß sehr gelinde sein, um das Papier nicht zu färben, welches weiß bleiben soll. Nach Reaumur 34 Grad. (S. Einleitung.)

Will man diese sehr beliebten Biscoten mit Geruch geben, so wird der Geruchzucker hierzu verwendet (S. Abschn. von dem Geruchzucker); allein nur in gewissem Verhältnisse, so z. B. auf acht Loth ein halbes Stängchen Vanille, oder höchstens eine Orange. Dieser Geruch dient dann als Beiname: so werden sie Vanille-Biscoten, Orangen-Biscoten, oder auch umgekehrt: Biscoten mit Vanille u. geschrieben.

Gefärbter Biscoten-Teig zu dressirten Stücken der Bäckerei.

Man bereitet einen Biscoten-Teig aus einem Pfund Zucker, drei Viertelsfund Mehl und vier und zwanzig Eiern. (S. die vorhergehenden.) Die Hälfte dieses Teiges wird mit Chocolate schwarz gefärbt, welches auf folgende Weise geschieht: es werden drei Seltel Chocolate über einen Deckel über schwach glühender Asche warm gestellt; die Hitze macht sie weich; sie werden dann umgewendet, und wenn sie durch und durch weich sind, so werden sie in einer Schale mit ein Paar Löffel voll Biscoten-Teiges fein gerührt. Der Teig wird dann nach und nach bis zur Hälfte hineingegossen und verarbeitet; diese beiden, schwarze und weiße Hälften der Teige werden in zwei große Papierkapseln von drei Finger Höhe, sechs Finger breit und neun in der Länge,

die mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt sind, gethan, und zwar auf folgende Weise: in die erste der Kapseln kommt immer lagenweise eine schwarze Schichte, dann eine weiße und wieder eine schwarze u. s. f., bis die Kapsel die Hälfte angefüllt ist; in die zweite Kapsel werden die beiden Teige zusammen gegeben, nur ein- oder zweimal umgerührt, und auf einmal aufgegossen, so daß es einen aderigen Kuchen gibt. Beide werden nun im etwas abgekühlten Ofen langsam gebacken, welches ungefähr drei Viertelstunden dauern kann. Nach dem Garbacken und einigem Abkühlen werden sie aus dem Papier gelöst, nach Bedarf dünnblättrig oder in viereckigen Stücken, oder auch in zufälligen Brocken gebrochen, und im Wärmkasten oder kühlen Ofen resch getrocknet. Man bedarf dieses Backwerk zu großen Stücken, hauptsächlich um die Felsen aufzuschichten, oder als Quadratsteine u. dgl. oder auch zur Verzierung.

Man bereitet diesen Biscoten-Teig mit allen Farben, als Pistaziengrün mit Dunkelroth und auch Lichtgelb, oder auch Violet mit Gelb und Roth. (S. Abschn. vom Grobzucker.)

Zuckerschnitten. (Gènoises.)

Dieses Kunstgebäck unterscheidet sich von den vorhergehenden durch die Behandlung, durch den Beitritt von Butter, durch die Form, und endlich durch einen eigenen lieblichen Geschmack. Selbst in dem Vergnügen des Genusses liegt ein gewisser Unterschied, der beide Backwerke charakterisirt; das erstere füllt den Mund in leichten Flecken, zerfließt und verliert sich; dieses zerstäubt äußerst mürbe unter dem Zahne, und bespült so zu sagen den Gaumen mit einem lieblichen Geschmack und Wohlgeruch; beide erfreuen auf eigene Weise, und lassen immerwährende Lust zum wiederholten Genuße zurück.

Ihre Bereitung geschieht auf folgende Art: acht Loth abgeschälte und sehr fein gestoßene, süße Mandeln werden in einem Weidling mit zwölf Loth feinem Zucker, zwölf Loth Mehl, sechs Eierdottern und zwei ganzen Eiern und einem Anrichtlöffel voll guten Rhum zehn Minuten hindurch zu einem feinen Teig abge-

rührt; nach dieser Zeit werden nach und nach zwölf Loth ein wenig zerlassene Butter hinein verrührt; und das Ganze mit einem Stäubchen Salz gewürzt. Es wird dann ein aufgeworfenes Blech oder Platfond leicht mit Butter bestrichen, mit dem Teige belegt, mit dem Messer überall gleich gestrichen, mit etwas Grobzucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker), und langsam zum schönsten Gelbroth im abgekühlten Ofen gebacken, 45 Grad Reaumur (S. Einleitung); nach der erhaltenen schönen Farbe wird der Platfond herausgenommen, und auf einen starken Daumen breite und vier Daumen lange Schnitten, mit dem sehr dünnen Messer gerheilt, über ein großes Sieb gelegt und in einen Wärmkasten gestellt, bis sie spröde, leicht brechbar werden. Sollte es aber geschehen, daß sie, nach dem Schneiden, von unten zu wenig Farbe hätten, so müßte man sie wieder in den Ofen thun, die Oberfläche mit Papier bedecken, und ihnen auch von unten auf diese Weise die gehörige Farbe geben; so wie wenn sie oben zu wenig Farbe hätten, man einen andern Platfond unter den ersten schieben müßte, um die von unten wirkende Hitze zu dämpfen, bis jene von oben gehörig gewirkt haben würde. Alle diese kleinen Bemerkungen sind nur dann nothwendig, wenn der Ofen fehlerhaft construirt ist oder unrichtig geheizt erscheint.

Diese Zuckerschnitten erscheinen nur selten mit dieser einfachen Zubereitung, man findet sie fast immer mit einem feinen Geruch modificirt oder mit einem Belege von Grobzucker, Mandeln, Rosinen, Pistazien oder Confituren verziert.

Dann werden sie auch so bezeichnet; wie z. B.

Zuckerschnitten mit Vanille. (Génoises à la Vanille.)

Zuckerschnitten mit Drangen. (Génoises à l'Orange.)

Zuckerschnitten mit Mandeln. (Génoises aux Amandes.)

Zuckerschnitten mit Anies. (Génoises aux Anis.)

Zuckerschnitten mit Chocolate. (Génoises au Chocolat.)

Der Grobzucker, so wie die Mandeln, Pistazien, Rosinen und Anies, werden fein oder nudelig geschnitten, mit etwas feinem Zucker vermengt, und über selbe gestreut, bevor sie in den

Ofen kommen. Die letzteren mit Chocolade werden mit Vanillegeruch bereitet, und nach ihrem Schneiden mit Chocolade-Eis überzogen, und wieder auf einige Minuten in den Ofen gethan, damit das Eis trockne. Häufig erscheinen diese Schnitten in verschrobenem Viereck geschnitten, so daß, wenn man sie mit den Spitzen zusammen in die Mitte der Schüssel spielend anrichtet, sie einen schönen Stern bilden; so auch in halben Mond ausgestochen, in welcher Form sie eine schöne Kunde geben, und sich zu einer schönen Verzierung besonders eignen. So kann man ein jedes Stück mit weißem, rothen, schwarzen, grünen, gelben oder violetten Eise überziehen (S. Abschn. vom Zucker, verschiedenem Zucker-Eise), über welches Eis man dann mit farbigen Confituren schöne Figuren anbringen kann.

Linger-Torten. (Gâteau à la Madelaine.)

Die Franzosen haben keine Linger-Torte, und wir haben keine Gâteau à la Madelaine, allein die Compositionen dieser zwei Kuchen kommen so überein, daß man kein Bedenken tragen darf, eines für das andere zu nehmen; in so weit es wahr ist, daß die Sache erst den Namen geben muß.

Sehr allgemein ist dieß liebliche Backwerk bekannt, eben so allgemein geliebt und geschätzt; hätten die Linger nur noch zwei Gerichte, die ihren Namen trügen und so allgemein goutirt würden, so müßte man eine hohe Meinung von ihrem feinen Gaumen und ihrer seltenen Combinations-Gabe hegen.

Sonderbar genug, daß man auch dieß Backwerk von den Honneur-Tafeln ausschließt; vielleicht weil es mehr schmackhaft als ansehnlich ist, und eben so lieblich in anderer Form als einer Torte erscheinen kann. In diesem einzigen Fall haben die Gâteaux den Vorzug; denn diese erscheinen in verschiedenen kleinen sehr zierlichen Formen, und lassen sich zu schönen Gerichten aufdressiren. Dieß soll uns indessen nicht hindern, das echt nationale Backwerk nach dem ursprünglichen Geschmack und Form aufzuzeichnen.

Es wird aus drei Viertelsfund Zucker und zwei schönen Li-

12
8
5
8

monien, die über denselben abgerieben werden, ein feiner Limonien-Zucker gemacht (S. Abschn. vom Zucker mit Geruch). Diese drei Viertelpfund Zucker werden mit sechszehn Loth feingeseibtem Auszugmehl und zehn hartgekochten Eierdottern, nebst sechzehn Loth Butter, etwas wenigem Salz und zwei Eßlöffel voll Franzbranntwein oder Rhum zu einem Teige abgearbeitet. Dieß muß jedoch schnell geschehen, um den Teig aus den Händen zu bringen, damit die Butter nicht schmelze, und derselbe dadurch verbrennt werde, in welchem Falle die Torte als mißrathen anzusehen ist*), denn die genaue Verbindung ist zerstört, die Butter fließt bei dem Backen heraus, und das Gebäck wird unansehnlich und fett. Wenn nun die Masse leicht und schnell zusammengemengt, etwas wenig geknetet, einen Teig gibt, so wird derselbe auf's Eis gestellt, damit die Butter wieder fest werde, und das Ganze sich zur weiteren Bearbeitung eigne. Man walkt aus der Hälfte des Teiges eine Finger dicke runde Platte, die mit Marillen-Latwerge bis einen Finger breit an den Rand hin bestrichen wird; aus der andern Hälfte des Teiges werden halbe Finger dicke Stängchen gerollt, und über die Latwerge, bis über den Rand hin, geflochten. Das Flechten hat eine gewisse, schon von lange her angenommene Form, die man nicht außer Acht lassen soll, ob es gleich möglich ist, mehrere zierliche Dessains mittelst desselben hervorzubringen: es wird nämlich über die Mitte der Platte, die über einem rundgeschrittenen Papiere liegt, ein Stängchen gelegt, das zweite Stängchen wird ebenfalls über die Mitte der Platte, allein die quer über das erste Stängchen gelegt, so daß ein vollkommenes Kreuz entsteht; nun werden zwei Stängchen zu einer jeden Seite des ersten gelegt, so daß sie das über's Kreuz liegende Stängchen überstreichen; nun werden wieder zwei Stängchen zu einer jeden Seite des zweitgelegten gezogen und überstreichen die drei über diese quer liegenden. Das Legen wird auf diese Art fortgesetzt, immer zwei und zwei im

*) Die Definition des technischen Wortes, den Teig verbrennen. (S. Abschn. von kalten Pasteten.)

entgegengesetzten Sinne, bis die ganze Platte bedeckt, aus ihrer Mitte vier sich gleich entfernende Strahlen gibt; die überstehenden Stängchen werden der Platte gleich gestutzt, die Platte wird durchaus mit Papier eingefast, und rund herum an dem Rande mit einer dickeren Schnur belegt, leicht mit geschlagenen Eiern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und an einen kühlen Ort gestellt, bis der Zucker zergangen ist; dann wird sie im abgekühltem Ofen, der Biscoten-Lorte gleich (aber etwas länger) gebacken. Endlich wird diese Lorte von der schönsten rothgelben Farbe, gehörig ausgebacken, aus dem Backofen genommen, nach einigem Abkühlen das Papier rund herum abgelöst, und über eine mit Servietten belegte Schlüssel gethan.

Die Einfassung von Papier besteht aus drei Finger hohen Streifen, die Daumen hoch einen Bug haben und eingeschnitten sind, die ersten werden, der obere Theil mit Butter, der untere aber, wo das Papier eingeschnitten ist, mit Mehlpapp bestrichen; der mit Mehlpapp bestrichene Theil wird dann an das Blech und der mit Butter an die Lorte gelegt. Wenn die Lorte nun rund herum eingefast ist, so werden die übrigen Streife alle mit Mehlpapp bestrichen, und auf die ersten Streifen um die Lorte herum wenigstens dreimal über einander gelegt; im Ofen trocknet der Papp sogleich, und gibt dem Ganzen Haltung genug, so daß man aus allen Sorgen sein kann.

Man hat versucht, diesem Zeige einen Theil Mandeln beizusetzen, und das Ganze gewann an Lieblichkeit. Dadurch ward das Verhältniß der Ingredienzen in etwas verändert; zu sechzehn Loth Mehl, sechzehn Loth abgeschälten und sehr fein gestoßener Mandeln und sechzehn Loth Butter wird ein Pfund Zucker genommen, nebst zehn hartgekochten Eierdottern, zwei Löffel voll Franzbranntwein oder Rhum, und etwas weniges Salz.

Will man aus diesem Zeige kleines Backwerk, wie z. B. kleine Melonen, rippige Wandeln u. dgl. machen, so werden sechs ganze Eier, vier Eierdotter gebraucht, und die Butter zerlassen in das Ganze vermengt, welches zusammen einen leichtflüssigen Zeig gibt, der sich in die mit zerlassenem Schmalz bestrich-

8 M
8 M
8 2
12

chenen Formen gießen läßt; sie werden ohne Latwerge gebacken, dann aufgehäuft angerichtet.

Zucker-Torteletten.

Dies kleine Backwerk wird jener der Linzen-Torte gleich, aber in sehr verjüngtem Maßstabe bereitet, denn sie dürfen die Größe einer inwendigen Handfläche nicht übersteigen. Man hat zu diesem Ende kleine, einen halben Finger tiefe Schüsselchen von Kupfer, die mit diesem Teig gefüttert werden; ihre Mitte wird mit Latwerge angefüllt, und die Oberfläche wird überstochen. (S. Abschn. v. fünfmal geschlag. Buttermteig-Torteletten.)

Mandel-Schnitten. (Gâteaux d'Amandes.)

Um eine gewöhnliche Schüssel mit diesem Backwerk gehörig zu füllen, wird die Masse in folgendem Quantum genommen, widrigen Falls müßte selbe verdoppelt werden.

Es werden zwölf Loth abgeschälte Mandeln (S. Abschn. von Mandeln), worunter einige bittere sind, sehr fein gestoßen und mit eben so viel feingestohnem Zucker in einen Weidling gethan, und mit zwölf Loth fein durchgeseibtem Mehl, einem kleinen Stäubchen Salz, zwei ganzen Eiern, und sechs Eierdottern fünf Minuten lang zu einem Teig abgerührt; dann kommen zwölf Loth nur leicht zerlassene Butter hinein, und das Rühren wird fortgesetzt; dann werden zwei Eierklar zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze behutsam vermengt. Jetzt wird die Masse in eine Papierkapsel von der Größe eines halben Bogens gewöhnlichen Papiers, die Daumen hoch rund herum aufgestülpt und mit Butter bestrichen ist, gegossen, und in kühlem Ofen gebacken; während dieser Zeit werden vier Loth abgeschälte Mandeln gespalten, und fein stiftlich geschnitten. Es wird zugleich von zwei Eierklar Schnee geschlagen, und mit vier Loth Zucker vermengt, und über den nun völlig ausgebackenen Zuckerteig gestrichen, mit den Mandeln bestäubt, und sogleich wieder in den Ofen gethan und darin gelassen, bis die Oberfläche eine schöne röthlich gelbe Farbe bekommen hat; dann wird der Kuchen nach einigem Auskühlen, den weiterhin folgenden Zucker-

geschnitten gleich, auf verschrobene Vierecke geschnitten, und wie ein Stein aufdressirt, wozu der gehörigen Höhe wegen wenigstens drei Schnitten über einander liegen müssen.

Mandelschnitten mit Cedraten.

Mandelschnitten mit Orangen,

und dergleichen mehr, werden gleichfalls so behandelt, ihre Oberfläche wird dann, statt der gestifteten Mandeln, mit candirten Cedraten bestäubt.

Mandelbögen. (Gaufres aux Pistaches.)

Dieser liebliche Gericht ist ebenfalls sehr allgemein bekannt. Es gibt Leute, die unkundig, ein Gemüse gehörig zu bereiten, sich schämen würden, keine Mandelbögen machen zu können; daher die tausend Abweichungen in der Bereitung derselben. Zu dieser großen Liebhaberei, solches Backwerk zu bereiten, mag dessen leichtes Gelingen Anlaß gegeben haben. Ein Theil Mehl, zwei Theile feiner Zucker und drei Theile feinstiftlich geschnittene Mandeln, nebst so viel Eiern, daß das Ganze nach genauem Verrühren dickflüssig wird, gibt dem Mandelbogen-Teig, der nun einen starken Messerrücken dick über ein mit Schmalz bestrichenes Blech überall gleich aufgestrichen, dann mit feinem Zucker stark bestäubt, und nach dessen Bergehen in einen kühlen Backofen eingeschossen wird. Sobald die Platte eine etwas gelbe Farbe bekommt, so wird sie aus dem Ofen genommen, und auf zwei Finger breite und vier Finger lange Schnitten überschritten; das Blech wird sodann wieder in den Ofen gethan, bis die Mandelschnitten von unten und oben eine rothgelbe Farbe haben. Dann werden sie an die Mündung des Backofens gezogen, mit einem dünnen Messer vom Bleche gelöst, und über dünne Walker gebogen. Diese Arbeit müssen zwei Personen verrichten, denn derjenige, der sie vom Bleche nimmt, muß schnell und geschickt damit umgehen, daß sie nicht zu kalt und gebrechlich werden, und damit die rückwärtigen, die tiefer im Ofen stehen, nicht zu viel Farbe bekommen, welches, wenn sie einmal zu färben an-

fangen, gar schnell vor sich geht; die andre Person hat zu thun, die Schnitten über einen Walker zu biegen und zu halten, damit sie nicht aus der Form weichen; sie muß die erstern, die, etwas überkühlt, ihre Form nun leichter halten, herabnehmen, um den folgenden Platz zu machen.

Mandelbögen mit Grobzucker. (Gaufres au gros Sucre.)

Mandelbögen mit Pistazien. (Gaufres aux Pistaches.)

Mandelbögen mit Rosinen. (Gaufres aux Raisins de Corinthe.)

Mandelbögen auf französische Art. (Gaufres à la Parisienne.)

Alle diese Sorten Mandelbögen sind nur Wiederholungen der obern aufgezeichneten, denn die Masse ist immer dieselbe. Der Grobzucker, die abgeschälten und nudelig geschnittenen Pistazien (S. Abschn. von Pistazien) und Rosinen werden über die ganze Platte gestreut, und diese dann in den Ofen gethan; die übrige Behandlung ist der vorhergehenden gleich, die auf französische Art ausgenommen. Diese werden vier Finger lang und drei Finger breit geschnitten, dann bei dem Herabnehmen so zusammengebogen, daß sie, ein Ende das andere berührend, hohle Röhren geben; sie werden bei dem Anrichten mit gesäumter Milch gefüllt, und beide Oeffnungen dann mit Erdbeeren oder feingeschnittenen Pistazien besäet, so daß sie, verständig angerichtet, eine schöne Zwischenspeise geben.

Man kann diese Mandelbögen eben so gut als Mandelschnitten geben, da sie in ihrer geraden Lage zu gar schönen Verzierungen geeignet sind; so werden sie z. B. von den vier Seiten in zerlassnem Zucker und von da in feingeschnittene Pistazien getunkt. Der Zucker wird sogleich hart und hält die Pistazien, so daß, wenn alle vier Seiten bekränzt sind, die Schnitten wie in einer Rahme eingeklammert sind. Ueber die inwendige Fläche der Schnitten werden dann Verzierungen aus Confituren angebracht.

Biscoten = Bögen. (Gaufres mignonnes aux Avelines.)

Der Biscoten-Teig (S. die Biscoten = Wandel) wird zwei Messerrücken dick über ein mit Butter sehr dünn fett gemachtes Blech gleich dick aufgestrichen, und mit acht Loth abgeschälten und feinstiftlich geschnittenen Mandeln, die mit vier Loth feinem Zucker vermengt sind, bestreut; die weitere Behandlung haben sie mit den übrigen Mandelbögen gemein.

Auf diese Weise können Biscoten = Bögen mit Pistazien / Grobucker, Anis u. dgl. bestreut werden.

Hohlhippen. (Gaufres d'office à la Vanille.)

Die Hohlhippen sind ein Backwerk, das mehr den Zuckerbäckern gehört; allein wir können sie ebenfalls, und zwar mit Glück zu Einfassungen gesaumter Milch jeder Art (S. Abschn. von gesaumter Milch), wie auch als ein selbstständiges Gericht mit gesaumter Milch, oder einem der feinen Köchel eingefüllt, brauchen.

Es werden sechzehn Loth Zucker mit einem Stängchen Vanille feingestoßen und durchgeseibt, welches Stoßen wiederholt geschehen muß, weil die Vanille sich schwer pulverisirt. Dieser Vanille-Zucker wird mit eben so viel feinem Mehl, vier ganzen Eiern und vier Eierdottern in einem Weidling genau abgearbeitet; dann werden vier Eßlöffel voll Rhum nebst einem Stäubchen Salz hinzu gethan und wieder verrührt. Endlich kommen vier Loth langsam in einer Viertelmaß nudelig zerlassener Butter, die behutsam von der Milch genommen und in die Masse verrührt wird; dann wird so viel von der Milch nachgegossen, bis der Teig leichtflüßig, einer Lunte ähnlich, vom Löffel spinnt.

Das Hohlhippen-Eisen wird nun über schwachem Windofen gehitzt; wenn es bei dem Aufmachen leichten Rauch gibt, so ist es heiß. Man bestreicht es mittelst einer in zerlassnem Schmalz getauchten Feder, läßt es einen Augenblick abtropfen, und gießt nun einen schwachen Anrichtlöffel voll von der Masse in dasselbe, macht es leicht zu, und schiebt es wieder über das Feuer; nach und nach wird das Eisen zusammengedrückt, damit der Dessen

desselben genau in die Hohlhippe geprägt wird. Geschieht es, daß man gleich vom Anfange das Eisen zusammenpreßt, so fällt der Teig auseinander, oft die Hälfte aus der Form heraus, und die Hohlhippe wird löcherig und mißrathen. Das Eisen wird endlich umgewendet und nach einer Minute aufgemacht. Die Hohlhippe soll gelbrothe Farbe haben. Sie wird sodann schnell aus dem Eisen genommen, und entweder zu Stanitzen oder auf dünne Röhrchen zusammengerollt; dann wird der Teig wieder aufgegossen und die Operation bis zu Ende so fortgesetzt. Es muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Feuer gleich unterhalten, und das Eisen in gleicher Hitze bleibe.

Vier und dreißigster Abschnitt.

Vom kleinen Backwerk nach Careme.

Kastanien-Brot oder Würstchen. (Petits Pains de Châtaignes.)

Es werden sechs und dreißig bis vierzig Kastanien, auf die bekannte Weise gebraten, dann ausgelöst, fein gestoßen und durch ein Sieb geschlagen; man muß jedoch darauf sehen, daß nichts von dem etwa braun gewordenen Fleische derselben hinzu kommt. Dann werden acht Loth Mehl über die Tafel gesteht und in eine Grube gestrichen; in diese kommen: zwölf Loth von den durchgeschlagenen Kastanien, acht Loth Butter, sechs Loth Zucker, ein ganzes Ey und ein Stäubchen Salz; dieß wird zu einem Teige vermengt, fein geknetet, dann auf einen Finger dicke und auf einen Finger lange Würstchen gerollt, über ein Blech gereiht, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und in abgekühltem Ofen langsam gebacken, so daß sie eine schöne Farbe bekommen und resch werden.

Sie müssen im Munde bröcklich zerfallen und den Gaumen angenehm reizen.